

Podvarak sa jabukama i kobasicama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8 kom** crvene domace kobasice
- **1 kg** kiselog kupusa
- **2** jabuke
- **1 glavica** crnog luka
- **50 ml** belog vina
- beli biber
- **30 g** putera

Priprema

Ispeci kobasice u tiganju i ostaviti sa strane. U istom tiganju, odliti masnocu od kobasice i staviti komadic putera izdinstati crni luk sitno seckan i dodati komade seckane oguljene jabuke, kratko dinstati. Dodati kupus, biber i malo belog vina. Sve ubaciti u zemljanu posudu ili pekac i staviti u rernu da se pece. Po potrebi par puta promesati. Pred kraj poreati odozgo pecene kobasice. Sluziti toplo.

Savet